



# ZALMCRÈME HONINGMOSTERD

## Ingrediënten:

- 50 gram gerookte zalm of zalm uit een blikje
- 1-2 eetlepels honingmosterdsaus

## Benodigheden:

staafmixer, kom en schaalkje

## Bereidingswijze:

Snijd de zalm in kleine stukjes en doe de stukjes in een hoge kom. Voeg de honingmosterdsaus toe. Pureer het geheel met de staafmixer tot de gewenste gladheid. Serveer in een mooi schaalkje.

*IDDSI 4 - gladgemalen en zonder stukjes of brokjes*

*IDDSI 5 - fijn gemalen en smeugig, mag stukjes en brokjes bevatten van max. 4mm*



SLIKKEN

VERSLIKKEN

[www.slikkenenverslikken.nl](http://www.slikkenenverslikken.nl)